Photo non contractuelle

Gâteau de Riz

COMPOSITION 111409

Sucre, riz (23%), perméat de sérum, amidon de blé, gélifiant : carraghénane E407, arôme, colorants* : E102, E110.

**peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants.*

Fabriqué en France

MISE EN OEUVRE

Dosage pour la boîte : 5 litres de lait demi-écrémé.

Mode d'emploi : Diluer la préparation déshydratée dans la quantité de lait froid nécessaire. Porter à ébullition et cuire 15 à 20 minutes. Remplir des ramequins et laisser refroidir.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G DE PRODUIT PRÊT À L'EMPLOI

Protides (g)	3,15
Glucides (dont sucres) (g)	19,18 (8,11)
Lipides (dont saturés) (g)	1,38 (0,03)
Valeur énergétique kJ	428
Valeur Calorique kcal	102

STOCKAGE, DURÉE DE VIE

Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière. Délai optimal d'utilisation : 24 mois après la date de fabrication.

Poids net : 1000 g pour 60 à 80 portions de gâteaux.

INFORMATIONS OGM & ALLERGÈNES

Les ingrédients, additifs et arômes utilisés dans cette préparation déshydratée ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés et sont garantis par les certificats de nos fournisseurs attestant de la non utilisation d' OGM.

Allergènes Majeurs : gluten et lait - peut contenir des traces d'oeuf.

DÉCOUVREZ AUSSI...

Mousse au Chocolat

Entremet Caramel

Crème Catalane

DISCOFRA
13, impasse Marcel Paul - ZI de Pahin - 31170 TOURNEFEUILLE
Tél. 05 34 368 368 - Fax 05 34 368 360

TOUTES LES FICHES TECHNIQUES
disponibles sur notre site internet :
www.discofra.fr